

Certificat d'Aptitude Professionnelle PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS

Présentation :

Ce diplôme se prépare en 2 ans après la classe de 3^{ème}.

Le titulaire du CAP Production et service en restaurations (rapide, collective, cafétéria) est un professionnel qualifié qui, sous l'autorité d'un responsable, exerce son métier dans différents secteurs de la restauration. Il réalise et met en valeur des préparations alimentaires simples, en respectant les consignes et la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité. Il met en place et réapprovisionne les espaces de distribution, de vente et de consommation avec des produits prêts à consommer sur place ou à emporter. Il accueille, conseille le client ou le convive, prend et prépare la commande de celui-ci. Il assure la distribution et le service des repas. Il procède à l'encaissement des prestations. Il assure des opérations d'entretien des locaux, des équipements, des ustensiles et du matériel. Par ses activités, il contribue au confort des clients ou convives, mais aussi à l'image de marque et de qualité de l'entreprise ou de l'établissement. Il s'adapte au contexte dans lequel se situe son activité et travaille souvent en équipe;

Périodes de Formation en Milieu Professionnel :

Elles se déroulent sur une durée de 12 semaines réparties sur les deux années de formation :

- 6 semaines en première année,
- 6 semaines en seconde année.

Elles seront à réaliser dans au moins deux des secteurs proposés : restauration collective, restauration rapide et cafétéria et , ceci sur les deux pôles : production et Service

Les enseignements :

Ils sont organisés à partir de situations professionnelles concrètes et l'évaluation des élèves est réalisée en Contrôle en Cours de Formation.

Domaine Professionnel	Domaine général
Production alimentaire	Arts appliqués
Distribution/vente	Français/Histoire-Géographie
Entretien des locaux et des équipements	Langue vivante
	Mathématiques/Sciences Physiques
	Prévention Santé Environnement
	Éducation Physique et Sportive



Poursuites d'études :

Les possibilités de poursuite d'études pour le titulaire de ce CAP sont multiples:

- Le titulaire du diplôme peut poursuivre sa formation en préparant un autre CAP :
- -cuisine, commercialisation et services en hôtel-café-restaurant, assistant technique en milieux familial et collectif...) ou en intégrant une classe de première en baccalauréat professionnel (cuisine, commercialisation et services en hôtel-café-restaurant...).
- D'autres formations et qualifications proposées par le secteur professionnel, hors Éducation nationale, lui sont accessibles pour compléter sa formation (certificats de qualification professionnelle, titres professionnels...).

Débouchés dans différents secteurs :

Les emplois possibles sont dénommés différemment selon les secteurs :

- Restauration collective publique ou privée
- Restauration commerciale : cafétéria, restauration rapide

